

～＊～ちくわのゆかり揚げ～＊～

<材料 4人分>

ちくわ……2本

小麦粉……大さじ1

卵……1/4個

ゆかりご飯の素…少々

揚げ油……適量



<作り方>

- ①ちくわは、4等分に切る。(写真を参考にしてください。)
- ②小麦粉、溶き卵で天ぷら衣を作る。
- ③②にゆかりご飯の素をだまにならないように入れて、よく混ぜる。
- ④③に①のちくわを入れて、170℃程度の揚げ油で揚げる。

※ゆかりご飯の素で作るのは初めてでした。青のり粉を入れると、磯辺揚げになります。

カレー粉を入れたり、パプリカの粉を入れたり、にんじんのすりおろしを入れたりすると、カラフルなちくわの揚げ物ができます。

いろいろな食材で色付けしてみてくださいね。